Moulin Touchais Coteaux du Layon

Coteaux du Layon - Frankrijk

Het 'geheim' van Moulin Touchais- de charme, complexiteit en het unieke bewaarpotentieel- is de oogst-strategie. 20% van de druiven wordt (met de hand) geoogst als de druif nog niet rijp is en veel zuren bevat, die van nature al ruim aanwezig zijn in de chenin blancdruif. De andere 80% wordt ongeveer een maand later geoogst, als de druiven overrijp zijn, inmiddels met een hoog suikergehalte en zeer geconcentreerde smaak. Door de ligging van de wijngaarden kan er edele rotting optreden (botrytis cinerea), maar dat gebeurt zeker niet ieder jaar. Het percentage druiven met botrytis varieert tussen de 0 en 70%.

De vergisting vindt plaats door de gisten die van nature aanwezig zijn en duurt enkele weken. De wijn wordt rond april gebotteld en voor minstens tien jaar weggelegd. Na deze tijd wordt bepaald of de jaargang de naam Moulin Touchais waardig is, alleen dan wordt deze vrijgegeven. Iedere jaargang heeft zijn eigen karakteristieken en smaak. Afhankelijk van het weer, en daarmee samenhangend of en in welke mate de druiven zijn aangetast door botrytis.



Drinken bij

Moulin Touchais wordt in sterrenrestaurants wereldwijd geschonken. Door de perfecte balans tussen zoet en zuren past de wijn bij vele soorten gerechten. Bijvoorbeeld als aperitief bij wat zoute (wal)noten, en kazen als Stilton, Roquefort of oude Goudse kaas. Is ook een perfecte match met foie gras en past uitstekend bij een dessert als tarte tatin.

Houdbaarheid

Dit kan mits koel bewaard tot 100 jaar oud worden, dat is geen grap! Wij hebben ervaringen met jaargangen zoals 1945 en 1924..

Druivenrassen

Chenin Blanc



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl